



CHÂTEAU DE DURETTE - CÔTE DE BROUILLY "LES FOURNELLES"



Vignoble: Château de Durette

Pays: France

Région: Beaujolais

Cépage: Gamay Noir

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Vignes perchées sur les versants de l'ancien volcan du Mont Brouilly, sur un sol complexe de roches bleues andésites. Vin racé à la robe pourpre, aux arômes d'iris et de petits fruits sauvages (myrtilles, fraises des bois,...). Tanins soyeux, devient encore plus élégant en vieillissant.

AGRÉABLE AVEC

Avec des charcuteries, salade de pot au feu, cuisine asiatique.

POTENTIEL DE GARDE

4-5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14-15°C

TENEUR EN ALCOOL

13% vol.